

0-5171

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

**DOCUMENT 8 bis
FORMATION**

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE

1. La présente demande émane du réseau :

- (1) Communauté française
- (1) Provincial et communal
- (1) Libre confessionnel
- (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : (2)
Didier LETURCQ, DGA, Président du Conseil de
Coordination

Date et signature (2) : le 12/05/2018

2. Intitulé de l'unité de formation : (2)

Bièrologie : Connaissance des bières belges

CODE DE L'U.F. (3) : <u>41 12 10 011 E1</u>	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) : <u>401</u>
---------------------------------------------	-----------------------------------------------

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° 1 de ...1 page(s) (2)

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° 2 de ...1 page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de : (1) transition
- du degré : (1) inférieur
- (1) qualification
- (1) supérieur

(1) Enseignement supérieur de type court

(1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement	(1)	Classement du Conseil supérieur (1)	(1)
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
+Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel : (1) oui (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° 3 de ...1.. page(s) (2)

8. Programme du (des) cours : Repris en annexe n° 4 de ...1.. page(s) (2)

9. Capacités terminales : Reprises en annexe n° 5 de ...1.. page(s) (2)

10. Chargé(s) de cours : Repris en annexe n° 6 de ...1.. page(s) (2)

(1) Cocher la mention utile

(2) A compléter

(3) Réserve à l'administration

(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

Code de l'unité de formation (3) : 41 12 10 U11 E1	Code du domaine de formation : (4) 401
-------------------------------------------------------	-------------------------------------------

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
Biérologie : connaissance des bières belges - Technologie	CT	B	30
Biérologie : connaissance des bières belges - Laboratoire	CT	L	30
Législation et hygiène	CT	B	4
2. <u>Part d'autonomie</u>		P	16
		Total des périodes	80

12. Réserve au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

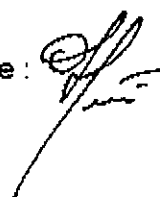
b) Décision de l'inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : ...6...6...14.....

Signature :



(2) A compléter

(3) Réserve à l'administration (4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(5) Soit CG ? CCS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(6) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

BIEROLOGIE : CONNAISSANCE DES BIERES BELGES
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE TRANSITION

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1 Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation a pour but de :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

1.2 Finalités particulières

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant de développer des compétences techniques spécifiques de base dans la détermination des différents types de bières, de propositions d'accompagnements avec les bières.

BIÉROLOGIE : CONNAISSANCE DES BIÈRES BELGES

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

- de préciser l'importance des pratiques brassicoles sur la qualité des bières ;
- de décrire les phases de production pour la détermination des différents types de bières ;
- d'identifier et de caractériser les matières premières pour la fabrication des bières;
- d'appliquer les techniques d'analyse d'une bière à travers la dégustation.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation « Biérogologie : initiation à l'étude des bières »

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION
BIEROLOGIE : CONNAISSANCE DES BIERES BELGES**

Pas de recommandation particulière.

**PROGRAMME DES COURS
DE L'UNITE DE FORMATION
BIEROLOGIE : CONNAISSANCE DES BIERES BELGES**

PROGRAMME DU COURS

Législation et hygiène :

L'étudiant sera capable de :

- définir les facteurs pouvant influencer la durée de conservation des bières ;
- commenter la législation en matière d'étiquetage et de consommation.

Technologie :

L'étudiant sera capable de :

- décrire sommairement l'histoire de la bière belge ;
- identifier les différentes régions et provinces productrices ;
- commenter les différentes fermentations en Belgique : basse, haute, spontanée... ;
- caractériser les différents types de bières belges ;
- déterminer les types de bières belges selon leur teneur en alcool et leur densité ;
- citer les différentes bières trappistes protégées en Belgique ;

Laboratoire :

En se conformant aux règles d'hygiène en vigueur, l'élève sera capable de :

En tenant compte des méfaits de l'alcool,

- appliquer les phases de la dégustation, selon des critères professionnels ;
- relever les sensations organoleptiques des différentes bières ;
- distinguer les critères gustatifs de qualité des bières belges ;
- rédiger et commenter une fiche de dégustation ;
- accorder les différentes bières avec différents mets.

<p style="text-align: center;">CAPACITES TERMINALES DE L'UNITE DE FORMATION</p>

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable de :

En tenant compte des méfaits de l'alcool,

- préciser l'importance du choix des ingrédients, du brassage et des différentes fermentations ... pour la détermination des types de bières belges et de leurs qualités ;
- commenter un examen visuel et gustatif des bières belges proposées ;
- sélectionner des accompagnements judicieux pour les bières belges proposées.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- le niveau de précision des critères différenciant les types de bières belges et leurs qualités ;
- la finesse de l'analyse lors de la dégustation d'une bière belge ;
- le degré de pertinence dans des propositions d'accompagnements.

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS
DE L'UNITE DE FORMATION**

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'enseignant comme l'expert, devront, par leurs expériences professionnelles et personnelles prouver des compétences particulières dans le domaine de la bière.